

笑顔 いっぱい の 給食

おいしくて、安全な給食は、食育を担っています



公益財団法人
大阪府学校給食会

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食法第 1 条)

昭和 24 年 3 月	大阪府学校給食会発足
30 年 10 月	日本学校給食会法に規定する学校給食用物資に関する文部大臣の指定を受ける
32 年 8 月	財団法人 大阪府学校給食会に改組 (取扱物資：パン・ミルク)
49 年 6 月	大阪府学校給食用物資運営委員会を設置
49 年 10 月	学校給食用一般物資供給事業による学校給食用一括供給物資の取扱開始
51 年 4 月	米飯が学校給食に正式に導入され文部大臣の指定物資となり、本格的に取扱開始
59 年 2 月	財団法人 大阪府保健体育センターに改組
平成 8 年 4 月	財団法人 大阪府スポーツ・教育振興財団に改組
21 年 3 月	「財団自立化方針」を策定
22 年 4 月	財団法人 大阪府学校給食会に改組
24 年 4 月	公益財団法人に移行
28 年 4 月	第一期中期経営計画を策定する
29 年 12 月	財団法人設立 60 周年記念大会開催
31 年 4 月	第二期中期経営計画を策定する
令和 4 年 4 月	第三期中期経営計画を策定する
令和 7 年 4 月	第四期中期経営計画を策定する

給食会のネットワークを 活かします



事業のあらまし

大阪府学校給食会は、安全で安心な学校給食用物資を安定的に供給し、学校給食の普及充実を図り、食育推進の支援を行っています。

安全・安心、安定、良質な物資の供給

- 学校給食パン及び炊飯工場選定基準
- 各種検査（規格・残留農薬・食品衛生）
- 指定工場等への立入調査・指導
- 安全衛生講習会の実施
- パン・一般物資の品質審査
- 米産地・精米工場視察
- 展示会・試食会

学校給食の普及充実と食育推進の支援

- 大阪府学校給食大会
- 食育講演会
- 食育推進支援セミナー
- 学校給食献立コンテスト、フォトコンテスト
- 出前教室
- 献立講習・パン実技等の講習会
- バケツ稲作りもみ種配布

給食会の ネットワーク

市町村・学校及び学識経験者等との連携事業

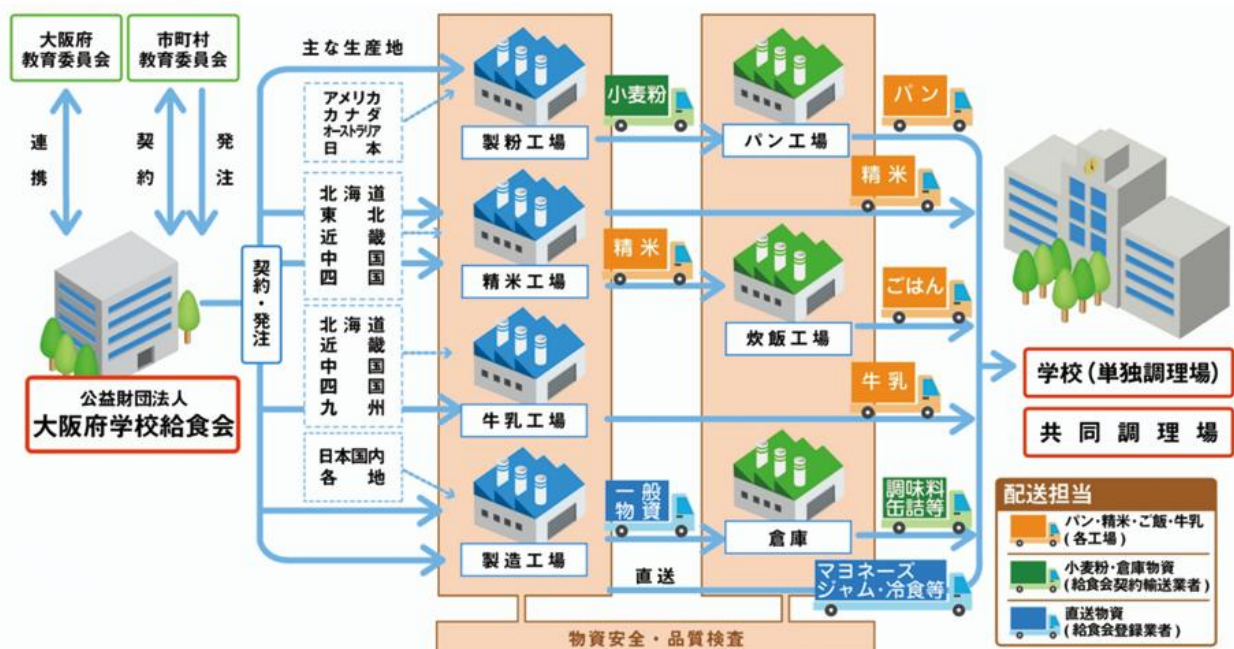
- 物資運営委員会（市町村学校の代表者で構成）
 - ・品質小委員会（品質の確認等）
 - ・開発選定小委員会（学校給食用食品の開発選定）
- 大阪府学校給食事務連絡会（給食会事業報告・情報交換）
- 学識経験者・有識者への意見聴取

様々なニーズに対応・情報発信

- 大阪産商品（地場産物）の開発、供給
- 食育・衛生管理教材、書籍、DVDの貸出
- 衛生管理用品の貸出
- 季刊誌「おおさかの学校給食だより」の発行
- ホームページによる最新情報の提供
- 食育支援情報の発信

物資供給のシステム

物資を受注してから配送・供給までの流れ



おいしくて、良質な物資を 供給しています



パン



コッペパンを基本に黒糖パン・おさつパン・うずまきパンやメロンパンなど約40種類のバリエーションに富んだパンを供給しています。

安全・安心でおいしいパンを供給するために、主原料である小麦粉・砂糖・ショートニングに学校給食専用規格を設けて品質管理を行っています。また、パンの製造につきましては、学校給食パン指定工場選定基準に適合した工場で行っています。

精米・ご飯

産地農協と強い繋がりを築き安定的に良質のお米を確保しています。毎年12月から新米に切り替えています。

■**精米** 学校給食専用銘柄を選定し、毎年、直接産地に赴き作柄状況や安全管理状況を確認しています。また、供給までに様々な品質並びに残留農薬検査等を実施し、安全が確認された精米を供給しています。

■**ご飯** 学校給食炊飯指定工場選定基準に適合した工場で、厳しい衛生管理の下、おいしくご飯を炊きあげて各学校にお届けしています。

■**地産地消** 大阪で収穫されたお米を給食で供給できるよう、積極的に地場産のお米の供給に取り組んでいます。



取扱物資

学校給食専用の基準に合格した安全・安心なパン・精米・ご飯・牛乳、および調味料や果実缶詰などの一般物資を低廉な価格で安定的に供給しています。また、地場産物（大阪産）を使った学校給食用物資の開発に取り組んでいます。

牛乳



国及び大阪府の学校給食用牛乳供給対策要綱に基づき供給しています。

学校給食用牛乳は、食品衛生法による「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」をもとに、さらに良品の規格になっています。

一般物資



醤油・砂糖・油・酢・塩等の調味料類、みかん・黄桃・国産パイン等の果実缶詰類や冷凍食品、開発商品等を供給しています。また、厳しい大阪府学校給食会独自の規格基準を策定し、それに基づき品質審査、理化学検査、衛生検査を実施し、安全性と良品を確保しています。



学校給食専用 開発物資

市町村・学校・児童・生徒のニーズに応える物資を開発しています。

- 大阪産(もん)を使用した物資
- 児童・生徒に不足しがちな鉄分等のミネラル・食物繊維を含んだ物資
- 原材料は可能な限り国産を使用
- 乳・卵等のアレルギー物質を含まない物資
- 食品添加物を極力使用しない



開発物資

地場産物の食材を使用した
市町村オリジナルコロッケを供給しています

大阪産もんを使用した食品

※大阪産農林水産物やそれらを原材料とした加工品のことです。

たけのこの水煮



大阪産(南大阪)の風味豊かな
たけのこを水煮にしました。

みかん缶詰



大阪で収穫されたみかんを
缶詰にしました。

スーパー玄米



大阪産の玄米を特殊加工して、
普通の精米と同様に手間を掛け
ずに炊飯できるようにしました。

ふきの水煮



大阪産のふきを水煮にしました。
規格は1斗缶、1kg、100gがあります。

かやくごはんの素



大阪産のたけのこを使用し学校
給食用に食品添加物を使用して
いない炊き込みごはんの具材です。

発芽玄米ふりかけ



大阪産玄米を使用したふりかけ。
大阪府学校栄養士協議会との共同
開発商品です。

より安全・安心、 品質の向上に努めています



検査・立入調査・衛生指導・品質審査

公的検査機関等による様々な検査やパン及び炊飯指定工場等への立入調査を実施し、学校給食用物資の安全を確保するとともに、物資取扱事業者の代表者への安全衛生指導を行い、安全・安心の向上に努めています。

安全検査・品質検査

給食会では、供給する学校給食用物資の安全性や良質な品質の確保のため、食品の成分規格・残留農薬・重金属などの様々な検査項目について検査を公的検査機関等に依頼し、行っています。

- 小麦粉 …… 残留農薬検査・学校給食品質規格検査（蛋白・灰分・水分等）・ブラベンダー試験（製パン適正検査）
- 米 …… 品質規格検査（水分、鮮度判定、異種穀粒、異物等）・残留農薬検査・DNA 検査・食味検査・重金属
- ご飯 …… 水分検査・細菌検査（大腸菌群、セレウス菌、黄色ブドウ球菌）
- 牛乳 …… 成分規格検査（無脂乳固形分、乳脂肪等）
- 一般物資 …… 学校給食会独自の品質規格等検査（食品成分、O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌等食中毒菌）

調査・指導

〔パン・炊飯指定工場〕

パン及び炊飯工場については、給食会で選定基準を定め学校給食指定工場として選定しており、関係市町村・学校の同行のもと年1回以上立入調査を実施し、施設設備、衛生管理、品質管理を調査し、必要な指導を行っています。



〔牛乳工場〕

牛乳は、国の「学校給食用牛乳供給対策要綱」に基づき一元的に供給されており、牛乳工場については関係市町村・学校の同行のもと年1回以上の立入調査を実施しています。



〔精米工場〕

精米工場は、新米切り替え時期（毎年12月）に工場の立入調査・玄米確認を実施しています。また、学校給食専用銘柄米については、収穫前の産地JA（圃場・玄米倉庫等）へ給食会職員が赴き、生育状況や安全管理状況の確認をしています。

給食会調査実施工場

パン指定工場・炊飯指定工場・パン用小麦粉製造製粉工場・精米工場・牛乳工場・開発選定物資製造工場等

安全衛生講習会

パン及び炊飯指定工場の経営者及び工場責任者を対象とし、工場内におけるリスク管理の徹底、安全衛生管理についての講習を、年1回以上実施しています。



パン品質審査会

品質及び製造技術の向上を図ることを目的として、年に一度パン品質審査会を実施し、各市町村に納入されているパンを抜き取り、学校給食関係者、専門家が審査を行います。



学校給食、食育推進を支援します

学校給食の普及充実・食育推進の支援事業

給食会では、大阪府内の学校給食関係者や児童・生徒に対して、学校給食の普及充実及び食育推進の支援に関わる事業を実施しています。

大阪府学校給食大会



大阪府教育委員会との共催で大阪府内の学校給食関係者を対象に「学校給食の意義」や「食育」をテーマとした講演及び実践発表を行っています。また、学校給食の普及充実に大きく貢献した学校又は団体及び関係者を表彰しています。

食育推進支援セミナー・講習会等

学校給食を活用し、チーム学校で行う食に関する指導を推進するため管理職、教諭、栄養教諭の方に対して、専門の講師によるセミナーを大阪府教育委員会と大阪府学校栄養士協議会との共催で開催しています。

主な講習会 学校給食パン実技講習会・学校給食献立講習会



物資運営委員会



各市町村・学校からの代表者により組織された物資運営委員会で学校給食用物資の品質及び規格、物資の開発・選定、価格の設定について審議しています。

物資運営委員で組織された品質小委員会では、大阪府独自の規格基準に基づいて、学校給食用物資の品質の審査等を行っています。



開発選定小委員会では、地場産物を使用した食品の開発等、市町村の要望に応じた学校給食に適した食材の選定を行っています。

食育講演会



学校給食関係者等を対象に「食」に関連した内容をテーマに講演会を実施しています。

おおさか学校給食献立コンテスト・フォトコンテスト

児童・生徒が献立作成等を通して、食への関心を高め、さらに食生活向上や健康増進にもつながることを主たる目的として実施しています。また、応募作品を審査し、優秀作品の表彰を行っています。



【献立コンテスト】

小学5、6年生を対象にテーマに沿った学校給食献立を募集しています。



【フォトコンテスト】

中学生を対象にテーマに沿った献立写真(フォト)を募集しています。

出前パン作り教室

パン作りのプロと学校給食パン指定工場のスタッフが学校へ出向き、日頃学校給食で食べているパンを作るとともに、パンに関する様々な事柄を見る・触る・食する(香り)を体験してもらう出前教室を実施しています。



バケツ稲づくりもみ種配布

米作りを体験することにより、生産者の苦勞を知り、食に対する感謝の心を育てる事を主たる目的として、実際に給食で食べている銘柄のお米を産地JAの協力を得て、希望があった市町村教育委員会、学校へバケツ稲づくりのためのもみ種の配布を行っています。



学校給食に 役立つ情報を発信します



学校給食だより

市町村教育委員会・学校に対し、
季刊誌「おおさかの学校給食だより」
を年4回発行しています。



ホームページ／YouTube



ホームページでは「食育」や「学校給食に関する情報」を紹介するとともに、学校給食関係者の専用ページでは当給食会が取扱う学校給食用物資の情報提供並びに安全衛生や品質面での分析検査結果などを掲載し、最新の情報を各方面に発信しています。

YouTubeでは食育指導に役立つ動画を配信中です。

貸出用品

■食育教材等貸出事業

市町村教育委員会・学校及び栄養教諭等学校給食関係者に対し、「食育」や「学校給食の普及充実」に関係する書籍・DVD・紙芝居・フードモデルなどの各種教材、また「衛生管理の推進」に役立つ教材や簡易検査器具を無償で貸出しています。



おおさかの学校給食献立の移り変わり

昭和20年代頃後半 コッペパン 脱脂ミルク	昭和50年頃 えびピラフ 牛乳 ささがきごぼう天 生野菜 ヨーグルト	平成14年頃 セサミパン マーガリン 牛乳 ウインナーのトマト煮 キャベツときのこソテー グレープゼリー	令和3年頃 世界の料理(フィリピン) ごはん 牛乳 アドボ シニガンスープ パイ(缶) ※世界の様々な料理が 給食で取り入れられています。

※写真：年代別学校給食フードモデル(貸出しています。)

公益財団法人
OSL 大阪府学校給食会

〒540-0008 大阪市中央区大手前2丁目1-7 大阪赤十字会館 8階

物資企画課 TEL: 06-6942-3838

総務食育推進課 TEL: 06-6942-3840

<https://www.oskz.com>

■地下鉄谷町線「天満橋駅」を下車徒歩5分 ■京阪電車「天満橋駅」を下車徒歩7分

